

Kalb-Filet mit Spargel, Morcheln und Tagliatelle

Für 2 Personen

2 Kalbsfilet, a 180 g	100 g Tagliatelle	100 g frische Morcheln
6 Stangen weißen Spargel	3 Schalotten	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	1 EL Crème-fraîche	70 g Butter
100 ml Schlagsahne	100 ml Kalbsfond	100 ml Weißwein
Butterschmalz	Sonnenblumenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Nudeln in Salzwasser bissfest garen. Den Spargel schälen, die holzigen Enden abschneiden und im Dampfgartopf bissfest garen. Die Morcheln putzen und in Stücke schneiden. Eine Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Für die Sauce etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Morcheln zugeben und braten, bis der austretende Saft verdampft ist. Das Ganze mit Wein ablöschen und mit der Schlagsahne und Kalbsfond aufgießen. Den Rosmarin und den Thymian zupfen und zugeben, einen Teil für das Fleisch aufbewahren. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Steaks von beiden Seiten anbraten. Den restlichen Thymian und Rosmarin zugeben. Die Zitrone auspressen und zu der Sauce geben. Die Crème-fraîche einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen und zu den Gemüsestreifen in die Pfanne geben. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin anschwitzen. Die Nudeln, den Spargel und das Fleisch auf Tellern anrichten. Die Sauce über das Steak geben und servieren.

Andrea Russo am 09. Juni 2011